La sécurité au travail
La préoccupation de tous

SAINT-JEAN
DE BRAYE

Les risques sur le lieu de travail

Restauration collective Municipale

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

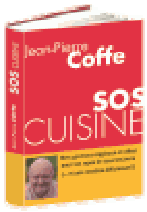
SOMMAIRE

- **CDR-ROM**…….**Les matrices des documents à remplir**
- **Préambule**……..**Livret les risques sur le lieu de travail**
- **Préambule**……..**Comment utiliser ce classeur ?**
- **Préambule**……..**Comment utiliser le CD ROM**
- **Préambule**……...**Synoptique**
- **Intercalaire 1**……..**Evaluation des risques : mode d'emploi**
- **Intercalaire 2**……..**Plan de mise en conformité**
- **Intercalaire 3**……..**Fiches Evaluation des risques**
- **Intercalaire 4**……..**Document unique**
- **Intercalaire 5**……..**Plan de prévention**
- **Intercalaire 6**……..**Protocole de sécurité**
- **Intercalaire 7**…….**Comptes- rendus**
- **Intercalaire 8** …….**Vérifications périodiques**
- **Intercalaire 9**…….. **« Libre »**
- **Intercalaire 10**…… **Informations (textes de lois)**

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Analyser les risques, c’est :



Que faire ?	Quel document ?
Identifier chacun des risques potentiels liés à notre activité	**17 fiches de risques de ce livret**
Noter et évaluer chacun des risques décelés	**Feuille d’évaluation des risques**
Création d’un document de référence	**Document unique**
Etablir une organisation	**Plan de prévention et le faire respecter**

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Mode d'emploi

L'évaluation des risques : mode d'emploi

- Le Mairie de Saint Jean de Braye met à votre disposition un outil complet vous permettant de regrouper tous les documents nécessaires pour effectuer votre analyse des risques.
- Vous trouverez « dans ce mode d'emploi » toutes les méthodes pour mener à bien cette activité qui vous incombe
- Vous trouverez une méthode pour compléter chacun des documents. Chacune des méthodes s'articule toujours de la même façon, en répondant aux questions suivantes :

Quoi ?

Quand et comment l'utiliser ?

Où trouver ce document ?

Où classer ce document complété ?

- Des exemples de fiches complétées et des conseils vous seront également proposés.

CONSEIL :
La plupart des documents vierges sont intégrés dans le CD-Rom.

Dans l'intercalaire n°1

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Mode d'emploi

Le plan de mise en conformité

Quoi ?

- Ce document vous permet de faire un « état des lieux » de votre matériel.

Quand et comment l'utiliser ?

- Vous l'utiliserez pour les 10 matériels concernés.
- Vous l'utiliserez à chaque nouveau matériel ou remplacement de machine ou changement de fournisseur
- Pour chaque matériel décrit, notez : **sa marque, son type, la série et la date de fabrication**.
- Procédez ensuite à la vérification de chaque matériel (en cochant Oui ou Non), question après question.
  Certaines cases sont noircies : c'est parce que la question ne concerne pas le matériel observé.
- Complétez ainsi la dernière ligne « ce matériel est-il conforme ? »
- Si toutes les cases **OUI** sont cochées :
  - Le matériel est conforme

  Sinon,
  - Entamez une procédure de changement, de réparation ou de mise aux normes selon le matériel non conforme.
  - Contactez votre fournisseur
- Il est important que ce plan de mise en conformité soit signé par le **chef de production, le chef de service, l'ACMO.**

Où trouver ce document ?

- Ce document est déjà sur votre site. A défaut, demandez un exemplaire à votre Responsable de secteur ou au Responsable Sécurité.

Où classer ce document complété ?

Dans l'intercalaire n° 2

Mode d'emploi

Fiches d'évaluation des risques

NB : vous devrez calculer autant d'indices que de situations de risque possibles.

- **Par exemple** :
  - Un même risque peut être l'objet de plusieurs fiches d'évaluation : les indices pour une coupure avec un cutter et pour une coupure avec le trancheur seront différents.
  - Un même matériel peut être l'objet de plusieurs fiches d'évaluation (hachoir : risque d'électrocution, risque de coupure, risque d'écrasement du pied (chute), etc.)
    De plus, ces différents types de risques peuvent impliquer des actions ou mesures de prévention différentes ou non.

CONSEILS :
- Regrouper dans votre classeur les fiches d'évaluation par nature de risque. N'hésitez pas à surligner au stabilo l'indice calculé en toutes lettres. Cela vous aidera à compléter le Document Unique.
- Classez à part les risques dont les indices sont inférieurs à 20 : risque limité, acceptable (ces fiches doivent être conservées, mais vous ne les reporterez pas dans le Document Unique).
- Les fiches d'évaluation des risques sont complétées lors de l'élaboration de votre premier Plan de Prévention.

Où trouver ce document ?

- Vous trouverez la matrice imprimable de ce document sur le CD-Rom.
- Vous trouverez un exemple complété page suivante

Où classer ce document complété ?

Dans l'intercalaire n°3

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Mode d'emploi

Le document Unique (DU)

Quoi ?

- Ce document est le document demandé par l'Inspection du Travail. Il doit être complété conformément à la loi.

Quand et comment l'utiliser ?

- Vous devez remplir le DU après avoir évalué vos risques. Vous reporterez, pour chaque action de prévention ou mesure de protection prise, tous les risques selon leur nature.
- Vous reporterez **en toutes lettres** l'indice kinney (calculé avec la fiche d'évaluation des risques).
- Ne prenez pas en compte que les risques dont l'indice est supérieur à 20 (risque acceptable)
- Ce document doit être complété, daté et signé par le **Responsable de service**.
- **Il est à réactualiser au minimum une fois par an**.
- Vous devez également réactualiser le Document unique :
  - à chaque fois qu'une action visant à supprimer un risque est menée (une mesure prise peut entraîner un nouveau risque),
  - à chaque nouveau risque identifié.

  Et ce, après avoir revu les fiches d'évaluation des risques.

Où trouver ce document ?

- Vous trouverez la matrice imprimable de ce document sur le CD-Rom.
- Vous trouverez un exemple complété page suivante.

Où classer ce document complété ?

Dans l'intercalaire n°4

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Mode d'emploi

Le Plan de Prévention

Quoi ?

- Ce document est le document que vous devez compléter (obligation légale)
- Il concerne les risques de co-activité de deux types d'intervenants maximum

Quand et comment l'utiliser ?

- Vous remplir autant de Plans de Prévention que de prestataires. Chaque Plan de Prévention doit être rempli en double exemplaire et co-signé par le **Directeur ou le chef de service.**
- **Il doit être réactualisé tous les ans.**

Où trouver ce document ?

- Vous trouverez la matrice imprimable de ce document sur le CD-Rom.

Où classer ce document complété ?

Dans l'intercalaire n°5.

Comment utiliser ce classeur ?

PREAMBULE

Comment utiliser ce classeur ?

- L'analyse des risques est une obligation **morale** et **légale.**
- La Mairie de Saint Jean de Braye et en particulier **le service de restauration** met à disposition cet outil de travail pour nous aider au quotidien dans le respect et l'application des règles de sécurité sur le lieu de travail, dans chacun des restaurants.
- **Ce classeur est votre outil au quotidien.**
- Il vous sera demandé lors d'une visite de l'inspecteur du travail, des membres du CHSCT,etc…
- Utilisez-le à bon escient et **remettez-le à jour** aussi souvent que nécessaire.
- Ce classeur va vous aider à faire l'analyse des risques de votre restaurant.

Il est composé de documents qui, complétés, seront à classer dans les intercalaires.

Un livret les risques sur le lieu de travail	A consulter
Un mode d'emploi de l'évaluation des risques	A consulter
Un cd rom contenant les matrices des documents, outils pour vous permettre d'évaluer les risques.	A imprimer, à compléter à insérer dans le classeur
Le registre de sécurité	A consulter
Des textes de lois	A consulter
Des fiches d'activités professionnelle	A consulter
Compte rendu CHSCT, médecin…	A consulter

PREAMBULE

Comment utiliser le CD-Rom ?

1. Insérez le CD-Rom dans le lecteur

2. choisissez le document que vous devez compléter et ouvrez-le

3. cliquer dans le fichier, puis Enregistrer sous…
   - Choisissez un emplacement pour votre document (enregistrer dans…) et renommez le document.
   - Vous pouvez créer un nouveau dossier : document Sécurité et enregistrer toutes les matrices des documents sur votre ordinateur
   - Vous ne pouvez pas modifier les documents enregistrés sur le CD. Vous y retrouverez vos matrices qu'il faudra utiliser à chaque fois que vous devrez compléter un document : ainsi, vous serez sûr d'utiliser la bonne version.

4. Vous devez ensuite :
   - Imprimer le document pour le remplir manuellement,

   Ou
   - Saisir les champs à compléter, enregistrer vos modifications, puis imprimer le document.
     Préférez ce mode de remplissage : les documents seront plus lisibles et vous conserverez une version informatique des documents complétés.
     Dans ce cas, faites attention à ne pas modifier la mise en page.

5. Signez et/ou mettez les différents

6. Faites-les signer par les différents intervenants concernés.

7. Archivez systématiquement le document renseigné à l'endroit qui lui est destiné.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

PREAMBULE

Synoptique

DOCUMENT	Où le trouver ?	Où le classer, une fois complété ?
Les risques sur le lieu de travail (livret)		
Comment utiliser ce classeur ?		
Ce synoptique		
Comment utiliser le CD-Rom ?		
Evaluation des risques : mode d'emploi	Intercalaire 1	
Check-list des actions principales à effectuer		Intercalaire 1
Plan de mise en conformité		Intercalaire 2
Fiches évaluation des risques		Intercalaire 3
Document Unique		Intercalaire 4
Plan de prévention		Intercalaire 5
Protocole de sécurité		Intercalaire 6
Liste repère des fournisseurs		Intercalaire 6
Informations (réglementation)	Intercalaire 10	

Check-list

Check-list

Actions		Documents d'appui
Le plan de mise en conformité		
Je complète le plan de mise en conformité de mes appareils		Plan de mise en conformité
- Je coche les cases Oui ou Non		
- Je détermine si chaque matériel est conforme		
- Je le fais signer par mes responsables		
Plan d'action par le Responsable des sites pour les non conformités		
J'analyse les risques dans mon restaurant		
Je prends connaissance des principaux risques au sein de mon travail		Les risques sur le lieu de travail (Livret indicatif)
- J'évalue les risques (1 fiche par risque identifié, par lieu, par matériel et par poste de travail)		Évaluation des risques
- J'évalue les risques (méthode Kinney)		
- Je détermine les mesures à prendre		Les risques sur le lieu de travail (Livret indicatif)
- Je classe les fiches par risque		
Je mets à part les risques "Risque limité, acceptable" (K<20)		
Je complète le Document Unique		
Je liste tous les risques		Document Unique
Je regroupe les risques par nature		
J'indique la nature de chaque risque		
J'indique l'indice calculé sur les fiches d'évaluation des risques (en toutes lettres)		
Je complète le Plan de Prévention		
Je complète le Plan de Prévention		Plan de prévention
Je complète avec les prestataires le Plan de Prévention		Plan de prévention
Je complète le Protocole de Sécurité		
Pour chacun des fournisseurs, je complète et envoie le Protocole signé en double exemplaire		Protocole de Sécurité
Je relance les fournisseurs n'ayant pas retourné leur protocole signé dans le mois		Liste des fournisseurs
Régulièrement je réactualise le DU		
À chaque nouveau risque		
À chaque action de prévention mise en œuvre		
1 fois par an		

Intercalaire N°1

1.Évaluation des risques : mode d'emploi

Quoi :

- Vous trouverez dans ce mode d'emploi toutes les méthodes pour mener à bien votre évaluation des risques.

Comment :

- Lisez attentivement les documents.
- Utilisez la check-list

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 1

Risque lié aux machines et aux outils

Définition : C'est un risque de blessure lié à l'action mécanique d'une machine ou partie, d'un outil portatif ou à main. Ce risque entraîne coupure, perforation, écrasement, entraînement.

Les coupures représentent 50% des accidents du travail.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Projection de liquides ou matières (poussières, gaz, vapeurs, copeaux) ➢ Utilisation d'outils tranchants (couteaux, hachoirs, cutters, ciseaux…) ➢ Brûlure (par frottement, par la production de chaleur…) ➢ Accès à une partie mobile d'un machine (lame, pointe …)	➢ Formez le personnel à l'utilisation du matériel et aux risques que ce dernier peut engendrer, ➢ Sensibilisez le personnel au port d'équipements de protection (gants, lunettes, chaussures…), notamment lorsqu'une nouvelle machine est mise en place.
➢ non consignation d'un machine lors de sa réparation ou maintenance	➢ veillez à la bonne utilisation du matériel, ➢ mettez hors service toute machine défaillante, ➢ veillez à l'entretien régulier et au bon usage fonctionnement des machines en usage.

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 2

Risque lié à la manutention

Définition : C'est un risque de blessure suite à des efforts physiques, des écrasements, des chocs, des gestes répétitifs, de mauvaises postures. Ce risque peut entraîner des maladies professionnelles. Avec le risque de manutention mécanique, le risque lié à la manutention représente 20% des accidents du travail.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Manutention répétitive et cadencée.	➢ Organisez les postes de travail pour diminuer, voire supprimer ces manutentions.
➢ Charges difficiles à manutentionner (taille, forme, poids, température…)	➢ Mettez à disposition des moyens de manutention appropriés (diables, transpalettes, chariots…)
➢ Mauvaises posture imposées ou prises (dos courbé, charges éloignées du corps…)	➢ Formez le personnel à adopter des postures et des gestes appropriés. ➢ Faites porter des équipements de protection individuelle (gants, lunettes, chaussures de sécurité…)

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 3

Risque lié aux effondrements et chutes d'objets

Définition : C'est un risque de blessure lié à la chute d'objets provenant de stockage, d'un étage supérieur ou de l'effondrement de matériaux.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Objets stockés en hauteur (racks, étagères, dessus d'armoires…)	➢ Organisez les stockages (emplacements réservés, accès et mode de stockage adaptés, en fonction de la fréquence d'utilisation…)
➢ Objets empilés sur de grandes hauteurs, matériaux en vrac, décorations fixées au plafond ou en hauteur…	➢ Limitez les hauteurs de stockage en tenant compte de l'emballage. ➢ Veillez à ce que les objets de décoration soient bien fixés, notamment au plafond. ➢ Formez votre équipe.
➢ Lors de travaux effectués en hauteur à des étages différents (échafaudages, caillebotis, toiture…)	➢ Mettez à disposition des protections individuelles et des protections contres les chutes d'objets.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 4

Risque lié au manque de formation

Définition : C'est un risque d'accident ou de maladie professionnelle lié à la méconnaissance des bonnes pratiques de travail, des consignes de sécurité ou des règles de prévention.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Formation de base insuffisante. ➢ Formation incomplète du personnel pour effectuer des opérations correctement, dans de bonnes conditions.	➢ veillez à ce que chaque personne en poste (tout le personnel, puis chaque nouvel embauché et à chaque changement de poste) ait suivi une formation initiale (au minimum les parcours de formation). Sinon, prévoyez une session en urgence. ➢ Veillez à former les intérimaires : - au poste occupé, - à l'utilisation du matériel sur lequel ils interviendront.
➢ Mauvais gestes, mauvaise postures (piétinement, travail debout ou courbé) malgré une formation complète.	➢ Contrôlez l'acquisition des connaissances et veillez à la mise en application des consignes et bonnes pratiques vues en formation. ➢ Sensibilisez le personnel aux conséquences de la non-application des règles vues en formation (à leur niveau, au niveau de leurs collègues, au niveau des locaux). ➢ Faites s'exprimer le personnel sur les difficultés rencontrées lors de la mise en pratique des bons gestes et remédiez ensemble à ces difficultés. ➢ Veillez à la conformité de l'ergonomie du poste de travail (fours, tables de cuisson, appareils placés à la bonne hauteur). ➢ veillez à l'entretien régulier et au bon usage fonctionnement des machines en usage.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 5

Risque lié aux ambiances climatiques

Définition : C'est un risque d'inconfort, voire de fatigue, nocif pour la santé et la sécurité.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ température inadaptée ou variant d'une pièce à l'autre, d'un poste de travail à un autre.	➢ Installez un chauffage adapté à chaque poste de travail, si possible réglable par le personnel.
➢ Poste de travail exposé aux courants d'air et ventilations, travail constamment au contact de l'eau…	➢ Réorganisez ou adaptez les postes de travail. ➢ Contrôlez le taux d'humidité et vérifiez les ventilations et autres matériels de climatisation.
➢ Poste de travail exposé aux ambiances chaudes (fours, matériaux à température élevée) ou froides (chambre frigorifique…)	➢ Adaptez les temps et lieux de pause en fonction de l'ambiance climatique du poste de travail.

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 6

Risque de chute de plain-pied

Définition : C'est un risque de blessure suite à la chute de plain-pied d'une personne.

Les chutes de plain-pied représentent 10 % des accidents du travail, dont la moitié sont des **glissades (17000 lésions dont 65 % sont des chutes au même niveau)**

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Sols glissants : produits répandus (eau, huile, détritus…), conditions climatiques (verglas, feuilles, neige, pluie…)	➢ Veillez au brossage régulier, et aussi souvent que nécessaire, des sols et des quais de livraison (intérieurs et extérieurs)
➢ Sol inégal : petite marche, estrade…	➢ Eliminiez toutes les zones dangereuses et notamment les marches inutiles. ➢ Signalez les différences de niveau.
➢ Sol défectueux : revêtement dégradé, trou, dalle descellée…	➢ Supprimez les imperfections et renouvelez ou réparez les parties défectueuses.
➢ Passage étroit ou longeant des zones dangereuses : partie saillante de mur…	➢ Signalez les zones dangereuses et maintenez-les éclairées.
➢ Passage encombré : entreposage de cartons, de palettes, de chariots, d'échelles…	➢ Maintenez les passages dégagés.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 7

Risque lié au manque d'hygiène

Définition : C'est un risque nocif pour la santé et la sécurité alimentaire des convives et du personnel.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Pas ou peu de prise en compte (ou de mise en œuvre) des règles d'hygiène des produits alimentaires	➢ Veillez au brossage régulier, et aussi souvent que nécessaire, des sols et des quais de livraison (intérieurs et extérieurs)
➢ Omission ou absence de gestes liés à l'hygiène corporelle du personnel.	➢ Sensibilisez le personnel à l'hygiène corporelle. ➢ Veillez à la propreté des points d'eau, des toilettes et autres équipements sanitaires ainsi que des vestiaires du personnel.
➢ Absence de moyens pour effectuer les premiers soins en cas de blessures bénignes.	➢ Veillez à la conformité et à l'accès facile de la trousse de secours (produits de soins on périmés, gants et pansements adéquats, n° d'urgence accessibles…) ➢ Formez le personnel aux soins bénins (comment soigner une coupure légère, comment nettoyer et protéger une plaie ou une ampoule sur les mains, etc.…)

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 8

Risque lié aux produits aux émissions et aux déchets

Définition : C'est un risque d'infection, d'intoxication, de brûlure par inhalation, ingestion ou contact cutané de produits mis en œuvre ou émis sous forme de gaz, de particules, solides ou liquides. Il peut en résulter des maladies professionnelles.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Utilisation de produits étiquetés « produits dangereux » 	➢ Formez l'équipe à l'utilisation des produits étiquetés. ➢ Sensibilisez aux précautions d'emploi ➢ Limitez les manipulations de produits et limitez le personnel habilité. ➢ Veillez au port de protections individuelles (gants, lunettes, protection respiratoire….) ➢ Veillez aux règles de sécurité (précautions de stockage et de manipulation, évacuation des déchets, ventilation des locaux, règles de premier secours). ➢ Formez l'équipe à l'hygiène et à la sécurité alimentaire.
➢ Utilisation de denrées périssables contaminables (moisissures, bactéries, virus, champignons…)	➢ Veillez au port de protections individuelles (gants, protection respiratoire, charlotte…) ➢ Veillez aux règles de sécurité (précautions de stockage et de manipulation…)

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 9

Risque lié à la manutention mécanique

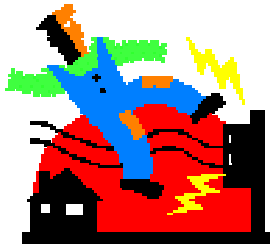
Définition : C'est un risque de blessure lié à la circulation d'engins mobiles, à la charge ou au moyen de manutention. Avec le risque de manutention manuelle, le risque lié à la manutention représente 20 % des accidents du travail.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Moyen inadapté, mauvaises conditions de travail.	➢ Veillez à la bonne utilisation du matériel. ➢ Formez votre équipe à l'utilisation du matériel.
➢ Manque de visibilité, zones de manœuvre exiguës, vitesse excessive…	➢ Veillez à la mise en place d'une signalisation et au respect de cette signalisation.
➢ Instabilité du moyen de manutention (état du sol, charge mal répartie, masse trop élevée..)	➢ Sensibilisez via une formation le personnel concerné (intérimaires compris) au respect de la réglementation et à l'utilisation préconisée par le fournisseur.
➢ Instabilité de la charge (arrimage insuffisant ou absent, rupture du système de maintien…)	➢ Limitez l'usage du matériel au personnel sensibilisé et formé. ➢ Veillez à l'entretien régulier du matériel.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 10



Risque lié à l'électricité

Définition : C'est un risque de brûlure ou d'électrocution consécutif à un contact avec un conducteur électrique ou une partie métallique sous tension ou à deux conducteurs ayant des potentiels différents

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Moyen inadapté, mauvaises conditions de travail.	➢ Veillez à la bonne utilisation du matériel. ➢ Formez votre équipe à l'utilisation du matériel.
➢ Manque de visibilité, zones de manœuvre exiguës, vitesse excessive…	➢ Veillez à la mise en place d'une signalisation et au respect de cette signalisation.
➢ Instabilité du moyen de manutention (état du sol, charge mal répartie, masse trop élevée..)	➢ Sensibilisez via une formation le personnel concerné (intérimaires compris) au respect de la réglementation et à l'utilisation préconisée par le fournisseur.
➢ Instabilité de la charge (arrimage insuffisant ou absent, rupture du système de maintien…)	➢ Limitez l'usage du matériel au personnel sensibilisé et formé. ➢ Veillez à l'entretien régulier du matériel.

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 11

Risque de chute de hauteur

Définition : C'est un risque de blessure suite à la chute d'une personne, avec différence de niveau. La blessure est d'autant plus grave que la hauteur est grande.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Zone en contrebas : escalier, passerelle, fosse, quai, trappe…	➢ Signalez les zones dangereuses et maintenez-les éclairées. ➢ Faites installer des protections (main courante, filet de retenue, garde-corps lisse, sous-lisse et plinthe, barrière exclusive…).
➢ Accès à des parties hautes : armoire, étagère, éclairage, machine…	➢ Assurez- vous de la stabilité et de l'état du mobilier.
Utilisation de dispositifs mobiles : Echelle, escabeau, échafaudage…	➢ Assurez-vous de l'état des dispositifs mobiles. ➢ Formez le personnel à l'utilisation de ces dispositifs.
➢ Utilisation de moyen de fortune : Chaise, carton…	➢ Interdisez ces pratiques.

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 12

Risque d'incendie, d'explosion

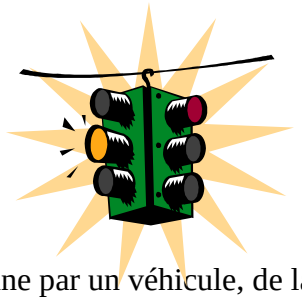
Définition : C'est un risque de brûlure ou de blessure de personne consécutif à un incendie ou à une explosion. Cela peut entraîner des dégâts matériels importants.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Utilisation et stockage de produits étiquetés « produits inflammables « (gaz de ville, bois, papier, huile, fermentation poussière, farine, aérosol…) 	➢ Formez l'équipe à l'utilisation des produits étiquetés et sensibilisez-la aux précautions d'emploi. ➢ Limitez les manipulations de produits et limitez le personnel habilité. Si possible, substituez par un produit moins dangereux. ➢ Veillez au port de protections individuelles (gants, lunettes, protection , respiratoire…) ➢ Veillez aux règles de sécurité (précautions de stockage et de manipulation, évacuation des déchets, ventilation des locaux, local de stockage isolé… ➢ Vérifiez la présence des consignes de sécurité et des plans d'évacuation. ➢ Veillez au dégagement des issues de secours et à la présence des moyens adaptés (extincteurs, couvertures anti-feu…)

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 13

Risque lié aux circulations et déplacements



Définition : C'est un risque de blessure résultant du heurt d'une personne par un véhicule, de la collision de véhicules ou avec un obstacle, au sein de l'entreprise ou non.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Zones de croisement, zones de circulation communes pietons-véhicules.	➢ Veillez à la signalisation et établissez des règles internes de circulation.
➢ Voies de circulation dangereuses (étroites, en pente, encombrées, en mauvais état…).	➢ Signalez les zones dangereuses et veillez à ce que rien n'encombre les voies de circulation.
➢ Zone de manœuvre dangereuse (manque de visibilité…)	➢ Signalez, éclairez et entretenez les couloirs de circulation.
➢ Mauvais état des véhicules (freins, pneumatiques, direction, feux de signalisation…).	➢ Entretenez régulièrement les véhicules faites-les réparer dès qu'une défaillance est constatée.
➢ Décorations lors d'évènements, qui modifient les habitudes de passage.	➢ Organisez les déplacements et veillez à la stabilité des décors.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 14

Risque et nuisances liés au bruit

Définition : le bruit est source d'inconfort : il entrave la communication orale, gêne l'exécution des tâches délicates. Il peut provoquer une surdité irréversible.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Bruit émis par des machines des compresseurs, des armoires froides, des brouhahas, des haut-parleurs, des plonges batteries…	➢ Veillez à minimiser, voire à supprimer les sources de bruit. ➢ Limitez l'exposition du personnel (organisation différente du poste de travail, réorganisation des cuisines, etc…) ➢ Installez de protections et faites porter des protections individuelles.

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 15

Risque lié à l'éclairage

Définition : C'est un risque de fatigue, de gène en cas d'éclairage inadapté. Il peut engendrer des accidents (chutes ou heurts) ou des erreurs.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Poste de travail insuffisamment éclairé (néons ou lampes installés trop haut ou d'intensité trop faible, inexistant…) ➢ Poste de travail sur-éclairé, voire éblouissant (lampes à nu ou installées trop bas, néons défectueux, etc…)	➢ Permettre le réglage de l'éclairage. ➢ Veillez à l'optimisation de l'éclairage selon les postes de travail. ➢ Effectuez un entretien régulier de l'éclairage (remplacement des ampoules défectueuses, nettoyage des vitres et lampes). ➢ Favorisez l'éclairage le plus naturel possible.
➢ Zone de passage, de stockage ou escaliers insuffisamment éclairés.	➢ Installez des éclairages de secours. ➢ Vérifiez la durée des minuteries.

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 16

Risque lié à l'utilisation d'écran

Définition : C'est un risque de fatigue visuelle et de stress. Il est susceptible par ailleurs de provoquer des erreurs. Il peut également y avoir un risque lié aux postures.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Manque de lisibilité de l'écran (reflets, parties brillantes ou grasses, traces de doigts…)	➢ Veillez à la bonne orientation des écrans ➢ Sensibilisez les utilisateurs à nettoyer régulièrement les écrans. ➢ Instaurez un système de pause ou de rotation d'activités.
➢ Mal de dos lié à une mauvaise posture, un mobilier inadapté…	➢ Veillez à mettre à disposition un mobilier adapté.
➢ Stress lié à la difficulté à utiliser un logiciel ou le clavier.	➢ Formez votre personnel à l'utilisation de l'outil informatique et au matériel de caisse.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Les risques sur le lieu de travail

Le risque 17

Risque lié à l'intervention d'une entreprise extérieure

Définition : C'est un risque d'accident lié à la co-activité de deux entreprises, mais aussi à la méconnaissance, par chacune des entreprises, des risques que peut induire l'activité de l'autre entreprise.

LES CAUSES	Maîtrisez, limitez, remédiez…
➢ Co-activité : entretien et maintenance nettoyage des locaux, réparation..	➢ Effectuez une inspection des lieux de travail, avec chacun de vos fournisseurs et avec votre entreprise. ➢ Instaurez un système de pause ou de rotation d'activités.
➢ Méconnaissance par une entreprise des risques de l'autre entreprise ➢ Méconnaissance des risques liés à la co-activité	➢ Etablissez, suite à une inspection avec chacun de vos partenaires des mesures de prévention nécessaires (plan de prévention). ➢ Communiquez les consignes de sécurité de vos lieux de travail a vos fournisseurs ➢ Prenez connaissances des consignes de sécurité des locaux que vous occupez.

Intercalaire N°2

2.Plan de mise en conformité

Quoi :

- Ce document est un état des lieux de votre matériel.

- Complétez le plan de mise en conformité de votre restaurant :
  - Cochez les cases Oui ou Non
  - Déterminez si chaque matériel est conforme.
  - Faites-le signer par le Responsable de Secteur et le Directeur Régional (plan d'action par le Responsable de Secteur pour les non-conformités)

- Archivez ici le plan de mise en conformité complété de votre restaurant.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Plan de mise en conformité

Selon les arrêtés 93/40 et 93/41 du 11 janvier 1993

Direction :……
Nom du service :……
Nom du site :……

Fait à ……..,le……

Signature direction signature chef de service

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Plan de conformité

Materiel	trancheur		Cutter		Coupe légumes	Lave vaisselle	Batteur mélangeur	patateuse	essoreuse	Coupe pain	Robot coupe		
	Oui	non	Oui	non									
Marque													
Type													
Serie													
Date de fabrication													
Date de reception													
Exite-t'il un voyant lumineux													
En cas de panne electrique, est il nécessaire d'appuyer sur le bouton opur faire repartir la machine ?													
La machine est-elle reliée à la terre ?													
Les mécanismes d'entrainement sont-ils placés sous les carter démontables seulement à l'aide d'outil ou asservis à l'arrêt de la machine													
Les outils de découpe sont inaccessibles lorsqu'ils sont en mouvement (notamment par l'orfice d'évacuation)													
Existe-il une poignée pour pousser le chariot													
L'ouverture du couvercle trémie pour le changement de l'organe de coupe provoque t-il l'arrêt du moteur.													
Le bac de récupérateur de graisse est-il muni de grilles de protection ou toles perforées pour éviter les protections de graisse en cas de chute d'une pièce à rotir ou d'une broche ?													
Existe t-il un dispositif d'arrêt de sécurité par poste ?													
La machine porte t-elle une plaque d'identification réglementaire siglée « CE » ou « NF ».													

Intercalaire N°3

Évaluation des risques

(Méthode Kinney)

Complétée par : ..... Date :..... / ..... /.....

Zone ou machine concernée : .....

Nature du risque : .....

Risque *(en toutes lettres)* : .....

Risque n°: ☐

Calcul de la Probabilité d'accident

P = ☐

0,1	A peine concevable
0,2	Pratiquement impossible
0,5	Concevable mais peu probable
1	Peu probable mais possible dans cas limité
2	Peu courant
6	Tout à fait possible
10	Prévisible

Calcul de la Fréquence d'utilisation

F = ☐

1	Rare (annuel)
2	Parfois (mensuel)
3	Occasionnel (hebdomadaire)
6	Régulier (journalier)
10	Continu

Estimation de l'effet envisageable

E = ☐

1	Blessure bénigne ou ATSA*
2	ATAA ou MP (IPP<10%)
3	Invalidité, blessure irréversible ou MP (IPP>10%)
6	1 mort
10	Plusieurs morts

Indice KINNEY = K = P x F x E = ☐ **x** ☐ **x** ☐ **=** ☐

- ☐ K ≤ 20 : Risque limité, acceptable
- ☐ 20 < K ≤ 70 : Attention requise
- ☐ 70 < K ≤ 200 : Mesures requises
- ☐ 200 < K ≤ 400 : Amélioration immédiate requise
- ☐ K > 400 : Cessation d'activité

Mesures de prévention et/ou de protection prises

.....

.....

.....

* ATSA = Accident du Travail Sans Arrêt ; ATAA = Accident du Travail Avec Arrêt
MP = Maladie Professionnelle ; IPP = Invalidité Partielle ou Permanente (définie par les CPAM).

Intercalaire N°4

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Document Unique

Complété par : ..... Date : ..... /..... / .....

Dénomination sociale du site :

.....

.....

Nature du risque	Indice Kinney *(en toutes lettres)*	Actions prévues

Résultats de l'évaluation des risques pour la sécurité et la santé des travailleurs
(Décret n°2001-10016 du 5/11/2001)

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Intercalaire N°5

5.Plan de prévention

Quoi :

- Ce document est le document que vous devez compléter (obligation légale).
- Il concerne les risques de co-activité de deux types d'intervenants maximum (client ou prestataire).

Comment :

- Complétez le plan de Prévention avec les prestataires (fournisseurs),
- Complétez le plan avec le client

- Archivez ici le plan de mise en conformité complété de votre site.

La sécurité au travail
La préoccupation de tous

Plan de prévention

Plan de prévention Décret 92-158 du 20 février 1992

LOCALISATION DE L'OPÉRATION :

.....

.....

NATURE DE L'OPÉRATION : Prestation de service en restauration collective

Début de la prestation : ..... Fin de la prestation : .....

Plage horaire d'ouverture : ..... Nbre d'heures approximatif par an : .....

Effectif présent sur le site : .....

INSPECTION COMMUNE PRÉALABLE RÉALISÉE LE : .....

ENTRE L'ENTREPRISE UTILISATRICE (E.U.) CI-DESSOUS DESIGNÉE :

.....

.....

Tél. : ..... Fax : .....

REPRÉSENTÉE PAR : .....

FONCTION : .....

REPRÉSENTANT C.H.S.C.T. PRÉSENT : .....

ET L'ENTREPRISE EXTÉRIEURE (E.E.) CI-DESSOUS DESIGNÉE :

.....

.....

Tél. : ..... Fax : .....

REPRÉSENTÉE PAR : .....

FONCTION : .....

REPRÉSENTANT C.H.S.C.T. PRÉSENT : .....

RESPONSABLE DE L'OPÉRATION POUR E.U. : .....

M .....

FONCTION : ..... Tél. : .....

PERSONNES À INFORMER :

Responsable E.E. sur site : ..... Tél. : .....

Responsable de secteur E.E. : ..... Tél. : .....

Responsable sécurité E.E. : ..... Tél. : .....

Responsable sécurité E.U. : ..... Tél. : .....

Responsable maintenance : ..... Tél. : .....

Responsable environnement : ..... Tél. : .....

CHSCT compétent : ..... Tél. : .....

Médecin du travail : ..... Tél. : .....

NOM de l'Inspecteur du Travail compétent : .....

Adresse : .....

.....

.....

Inspecteur du Travail prévenu le : .....

> 1 - INSPECTION COMMUNE PRÉALABLE

POINTS A EXAMINER	MESURES DE PRÉVENTION	OBSERVATIONS
ZONE D'ACCÈS	Zone d'accès au restaurant	
	Zone de circulation	
	Balisage des zones, voies d'accès	
	Autre :	
ZONE DE LIVRAISON	Définir les zones de stockage	
	Balisage des zones de stockage	
	Balisage de la zone de livraison	
	Matériel de manutention et de stockage	
	Autre :	
ÉQUIPEMENTS NÉCESSAIRES À LA RÉALISATION DE LA PRESTATION Une copie des rapports des vérifications obligatoires concernant le restaurant sera jointe au registre du restaurant.	Matériel de cuisson	
	Matériel de conservation et de maintien en température	
	Matériel de présentation et de service	
	Petits matériels de cuisine	
	Matériels de service (assiettes, verres…)	
	Matériel de contrôle (thermomètre, boîtes….)	
	Matériel de lutte contre l'incendie	
	Autre :	
	Autre :	
FOURNITURE DES ÉNERGIES	Electricité	
	Gaz	
	Eau	
	Autre :	
RÉPARTITION DES CHARGES D'ENTRETIEN	Vestiaires, sanitaires, douches	
	Salle de restauration	
	Cuisine et annexes	
	Entretien et nettoyage des chambres froides	
	Désinsectisation, dératisation	
	Enlèvement des déchets	
	Nettoyage filtres, hottes, extraction	
	Contrôles périodiques obligatoires	
	Autre :	
AUTRE		
AUTRE		

> 2 – ANALYSE DES RISQUES ET MOYENS DE PRÉVENTION

RISQUES	ANALYSE DES RISQUES	MESURES DE PRÉVENTION	À LA CHARGE DE	
			E.U.*	E.E.*
MATÉRIELS ET DISPOSITIFS MIS EN ŒUVRE	**Risques de chocs électriques Brûlures Risques de chocs**	**Entretien curatif du matériel Entretien préventif du matériel Remplacement du matériel**		
TRAVAUX DANGEREUX	**Explosion Incendie**	**Permis de feu Raccordements aux réseaux existants**		
PHASE DE CO-ACTIVITÉ	**Risques de chutes, coupures**	**Locaux de préparation interdits aux personnes étrangères au service**		
COUPURES	**Manipulation du matériel Ramassage de la casse**	**Équipement de protection individuelle Formation au métier, au poste**		
BRÛLURES	**Manipulation du matériel Intervention sur incendie Brûlures chimiques et/ou thermiques**	**Équipement de protection individuelle Information sur les différents types de brûlures Mise à disposition de matériel incendie Formation à l'utilisation du matériel Présentation des organes de coupures**		
CHUTES	**Utilisation du matériel Précipitation, rapidité**	**Équipement de protection individuelle Dégraissage des sols Interdiction de courir**		
INTOXICATION	**Alimentaire Bactérienne**	**Formation et application de la méthode H.A.C.C.P. Respect des mesures d'hygiène corporelle Mise en place d'un plan de dératisation**		
RISQUES CHIMIQUES	**Empoisonnement Brûlures Mélanges**	**Port des équipements de protection individuelle Formation à l'utilisation des produits lessiviels Présence sur site des fiches de données de sécurité**		
ENVIRONNEMENT	**Élimination des déchets Récupération des huiles de friture Vidange du bac à graisses**	**Respect de la réglementation en vigueur Contrat de prestation pour : - les huiles - les graisses**		
CIRCULATION	**Accident de la circulation Connaissance du plan de circulation**	**Respect du code de la route Respect des consignes sécurité de E.U.**		
AUTRE				
AUTRE				
AUTRE				
AUTRE				
AUTRE				
AUTRE				

* E.U. : Entreprise Utilisatrice
* E.E. : Entreprise Extérieure

> 3 – PREMIERS SECOURS

CONSIGNES SÉCURITÉ	MODALITÉS D'INFORMATION	E.U.	E.E.
Consignes sécurité en vigueur dans l'entreprise	Affichage et information du personnel		
Instructions données aux salariés	Formation des salariés en matière de sécurité		
Dispositions prises pour la protection des travailleurs isolés	Mise à disposition d'un matériel spécifique type PTI		
Participation aux différents exercices de sécurité	Intégration du personnel aux exercices		

> 4 – POSTES À SURVEILLANCE MEDICALE (arrêtés des 22/06/70, 20/11/74 et 11/07/77)

POSTES CONCERNÉS	NOMBRE DE SALARIÉS CONCERNÉS	NATURE DES TRAVAUX
CUISINIERS		Travaux de préparation, de conditionnement, de conservation et de distribution de denrées alimentaires.
PRÉPARATION FROIDE		Travaux effectués dans les chambres frigorifiques.
CAFÉTÉRIA		Travaux de préparation, de conditionnement, de conservation et de distribution de denrées alimentaires.
PLONGEURS		Travaux exposant à un niveau de bruit supérieur à 85 décibels.

> 5 – DOCUMENTS À JOINDRE ET ANNEXES

LISTE DES DOCUMENTS		À REMETTRE PAR E.U.	À REMETTRE PAR E.E.
PLAN D'ACCÈS À L'ÉTABLISSEMENT			
PLAN DE L'ÉTABLISSEMENT			
CONDITIONS D'ACCÈS À L'ÉTABLISSEMENT			
ENSEMBLE DES CONSIGNES SÉCURITÉ PROPRES AU SITE			
RAPPORT DE VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES	Electriques		
	Gaz		
	Monte-charge		
	Matériel de cuisson		
	Diagnostic amiante		
	Autre		
LISTE DES SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL			
FICHE DE DONNÉES DE SÉCURITÉ DES PRODUITS LESSIVIELS			
AUTRES :			

> 6 – LOCAUX À L'USAGE DES SALARIÉS DES ENTREPRISES EXTÉRIEURES

LOCAUX	ÉQUIPEMENT DES LOCAUX	COMMENTAIRES
Vestiaires	Chaises Vestiaires d'au moins 1m80 sur pieds **Vestiaires bi-compartiments**	
Douches	Rideau ou porte **Équipement complet (jet, support savon…)**	
Sanitaires	Équipés de lave-mains, de savon, d'essuie-mains Équipement complet (distributeur, brosse)	

> 7 – OBSERVATIONS RELEVÉES LORS DE LA VISITE

DATE	OBSERVATIONS	MESURES PRISES

> 8 – REMARQUES ET COMMENTAIRES DES C.H.S.C.T.

Remarques faites par le C.H.S.C.T. de l'entreprise utilisatrice	
Remarques faites par le C.H.S.C.T. de l'entreprise extérieure	

> 9 – SIGNATURES

Mairie de Saint Jean de Braye	
NOM DU REPRÉSENTANT : .... FONCTION : .... SIGNATURE :	NOM DU REPRÉSENTANT : .... FONCTION : .... SIGNATURE :
Plan de prévention établi le : ..... / ..... / ..... à : ..... Pour une durée de 12 mois.	

Intercalaire N°6

6. Protocole de sécurité

Quoi :

- Ce document concerne les risques auxquels pourraient être soumis nos fournisseurs (circulation, accès, priorité, code de la route…)

Comment :

- Complétez et envoyer pour chacun des fournisseurs le Protocole signé en double exemplaire.
- Relancez les fournisseurs n'ayant pas retourné leur protocole signé dans le mois.

- Archivez ici tous les protocoles de Sécurité et la liste des fournisseurs de vos sites.

Liste des fournisseurs

Fournisseurs	Nom de l'interlocuteur responsable	Date envoi	Date retour

Protocole de sécurité

Applicable aux opérations de chargement et/ou de déchargement effectuées avec un engin de transport routier par une entreprise extérieure.
(Arrêté du 26/04/1996 en application de l'art.R 237-1 du Code du trav.)

Ce protocole de sécurité est établi entre la Mairie de Saint Jean de Braye et son fournisseur, ci-dessous nommé, en vertu de l'arrêté du 26 avril 1996 pris en application de l'art. R. 237-1 du Code du travail et portant adaptation de certaines règles de sécurité applicables aux opérations
de chargement et de déchargement effectuées par une entreprise extérieure.

Cachet de la Mairie de Saint Jean de Braye	*Cachet du fournisseur*

> 1 Définition de l'opération

Le fournisseur **(nom et adresse)** est chargé d'effectuer des opérations de déchargement de façon occasionnelle ou permanente à partir **(date de début de prestation)** auprès du restaurant **(nom et adresse du restaurant)**.

> 2 Conditions d'accès

Cette opération est suivie par **(nom du Responsable de Restaurant)**, Responsable de Restaurant.
L'accès à la zone de livraison se fait **(adresse de livraison)**.
L'autorisation d'accès sera accordée après identification **(mode d'identification, mode d'accès, procédure d'entrée…)**.

> 3 Consignes de circulation

Le code de la route s'applique dans tout le périmètre de l'entreprise utilisatrice et la vitesse est limitée à .....
Lors du stationnement, le moteur du véhicule doit être arrêté et, si besoin est, des cales doivent être positionnées afin de parfaire la sécurité du véhicule.
Il est interdit de fumer dans la cour de livraison.
Seuls les conducteurs sont autorisés à descendre du véhicule. Les enfants, conjoints ou toutes autres personnes doivent rester dans le véhicule. Il en est de même pour les animaux.

> 4 Déroulement de l’opération

(Décrire le mode opératoire avec précision comme l’exemple ci-dessous)
Les transporteurs devront intervenir avec leur matériel de manutention.
Les véhicules seront équipés de pont à hayon permettant une descente des produits.
Le site n’est pas équipé de quai.
Les marchandises seront livrées de préférence sur rolls. Les palettes standardisées (80x120) seront préférées aux palettes hors normes (100x120).
Les opérations de chargement et/ou de déchargement sont réalisées par le transporteur.
Le transporteur doit également s’assurer de la bonne répartition des charges et de leur bon équilibrage.

> 5 Nature de la marchandise

Les marchandises livrées sur nos différents sites sont des denrées alimentaires, des matières premières alimentaires et du matériel d’entretien.
Les marchandises chargées sont des erreurs de livraison, des produits destinés au recyclage ou à la destruction.

> 6 Prévention des risques

En cas d’accident, alerter ou faire alerter le Responsable du Restaurant qui informera le service sécurité de notre client.
Alerter ou faire alerter **le SAMU** en composant **le 15 ou le (numéro direct).**
En cas d’incendie, alerter ou faire alerter le Responsable du Restaurant qui informera le service sécurité de notre client.
Alerter ou faire alerter **les pompiers** en composant **le 18 ou le (numéro direct).**

> 7 Signatures

Mairie de Saint Jean de Braye	« Nom du Fournisseur »
Monsieur	Monsieur
Le	Le
Signature	Signature

Intercalaire N°7

7. Comptes-rendues

- CHSCT
- Médecin du travail
- Service des Vétérinaires
- divers

- Archivez ici tous les comptes-rendues.

Intercalaire N°8

8. Vérifications périodiques

- Contrôles techniques
- Sociétés de contrôle
- divers

- Archivez ici tous les comptes-rendues.

Intercalaire N°9

9. Libre

-
-
-
-

- Archivez ici tous les documents de votre choix.

Intercalaire N°10

10. textes de lois

- Archivez ici tous les textes de lois.

La réglementation

Les acteurs de la prévention des risques professionnels dans l'entreprise.

C'est au quotidien et sur le terrain de chaque entreprise que se construisent les conditions de travail.

- l'employeur, responsable de l'organisation de l'entreprise et des risques qu'elle peut créer, est aussi responsable des bonnes conditions de santé, de sécurité et de travail des salariés. Il prend donc les dispositions nécessaires pour assurer la sécurité des salariés dans l'entreprise.

Dans l'entreprise, plusieurs autres acteurs ont un rôle à jouer :

- les salariés contribuent par leur expérience à l'amélioration des conditions de travail, de santé et de sécurité. Ils exercent leurs droits dans le respect des règles (générales ou spécifiques à l'entreprise) ;
- les instances représentatives du personnel assurent le dialogue interne et font des propositions d'amélioration à l'employeur ;
- les services de santé au travail, avec le médecin du travail et, le cas échéant, le personnel spécialisé en santé et sécurité, conseillent les salariés et l'employeur grâce à la surveillance de la santé des salariés et à l'analyse du milieu.

Les chiffres

Les risques les plus courants en restauration

Cette enquête a été réalisée sur 127 entreprises de restauration collective (830) sur 1 année.

- 17% du personnel ont eu 1 arrêt de travail(AT*), 3% en ont eu 2.
- Il y a eu au total 94 AT et 36 AT avec arrêt (ATAA*).

	Nbre d'AT	% (1)	Nbre d'ATT	%(2)
Objet manipulés	46	48.9	17	47.2
Objets en cours de transport manuel	14	14.9	6	16.7
Chute objets	12	12.8	5	13.9
Cuisson, fours	11	11.7	5	13.9
Glissade, chute de plain pied	9	9.6	4	11.1
Chute avec dénivéllation	7	7.4	2	5.6
Appareil de levage, manutention	3	3.2	2	5.6
Produits caustiques, gae, vapeurs	3	3.2	1	2.8
Encombrement	2	2.1	1	2.8
Matières combustibles, en flamme	1	1.21	1	2.8
Véhicules	0	0	0	0
autres	10	10.6	3	8.3

*AT = accident du travail
ATSA = accident du travail sans arrêt
ATAA= accident du travail avec arrêt
(1)pourcentage calculés par rapport au nombre total (94 AT)
(2) pourcentage calcultés par rapport au nombre total (36) d'ATAA

La réglementation

- Le décret 2001-1016 du 5 novembre 2001, portant création d'un document relatif à l'évaluation des risques pour la santé et la sécurité des travailleurs prévue par l'article L.230-2 du code du travail, introduit deux dispositions réglemantaires dans le code du travail.
  - La première – article R.230-1 – précise le contenu de l'obligation pour l'employeur de créer et conserver un document transcrivant les résulats de l'évaluation des risques à laquelle il a procédé. A cette occasion, un chapitre préliminaire, intitulé « principes de prévention », est inséré dans la partie réglementaire du titre III du livre II du code du travail.
  - La seconde disposition réglementaire est de grande portée puisqu'elle introduit un nouvel article R.263-1-1, qui porte sur le dispositif de sanctions pénales prévu en cas de non-respect par l'employeur des différentes obligations auxquelles celui-ci est dorénavant soumis en matière d'évaluation des risques.

La ciruculaire DRT N°6 du 18 avril 2002 vise à fournir des éléments de droit et de méthode utiles pour promouvoir cet outil et en faciliter la compréhension par les acteurs.
Ce dispositif crée, en effet, un instrument juridique contraignant, dont la mise en œuvre demeure néanmoins souple, puisque les modalités techniques de l'évaluation des risques ne sont pas précisées par le décret. Elle s'appuie sur les renseignements tirés des expériences en entreprises impulsées par les services déconcentrés du ministère, depuis 1995, afin de permettre à l'inspection du travail de remplir ses missions d'information, de sensibilisation et de contrôle.

L'obligation de transcire dans un document les résultats de l'évaluation des risques n'est pas qu'une obligation matérielle.

Elle représente la première étape de la démarche générale de prévention qui incombe à l'employeur. Mais cette formalisation doit aussi contribuer au dialogue social au sein de l'entreprise, sur l'évaluation elle-même, et au-delà, sur la conception et la réalisation de mesures de prévention qui devront, tant que de besoin, faire suite à l'évaluation des risques.